

CRUZ CRUZ, Juan: *Antropología de la conducta alimentaria*, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Navarra, Pamplona 1990, 293 págs.

El libro que, con perspectiva filosófica, nos ofrece el profesor Cruz puede considerarse como pionero en España. Aunque la literatura sobre gastronomía en general es abundante en nuestro país, existe una carencia de reflexión antropológica sobre el hecho de la alimentación humana -con la excepción, indicada por el autor, de G. Marañón-. El libro ofrece constantes referencias a bibliografía extranjera manejada, desde las investigaciones francesas (como las de Lévi-Strauss) hasta las del área anglosajona (como las de Farb y Armelagos o M. Harris).

La «conducta» alimentaria no se resuelve, a juicio del autor, en un simple esquema de estímulo-respuesta, puesto que la respuesta tiene una significación y, a su vez, el estímulo se destaca desde una *situación* llena de sentido. Entre el estímulo y la respuesta se intercala el *sujeto*, con sus numerosas variables de índole fisiológica, psicológica (necesidades, ideas, imágenes, recuerdos, afectos) y socio-cultural. A su vez, el autor destaca en la variable socio-cultural cuatro gradientes simultáneos: el *ambiental*, el *cultural*, el *social* y el *moral* (este último explica muchos fenómenos relativos a la aceptación o rechazo de determinados alimentos o la forma de preparar las comidas).

La orientación racional que el hombre hace de la conducta alimentaria es llamada por el autor «razón dietética», la cual encierra dos aspectos: el técnico y el prudencial o vital, presentes a lo largo de toda la obra.

Para el autor, la *Antropología de la conducta alimentaria* es una reflexión sobre el *sentido total del hombre como ser trófico*; un ser que prefiere o desestima un tipo de comida, que acoge o rechaza una costumbre alimentaria, etc. Tal reflexión pretende integrar en un enfoque de «totalidad de sentido» aquellos aspectos alimentarios que son investigados también por otras disciplinas, como la Psicología, la Sociología y la Geografía alimentarias. Desde este enfoque global justifica el autor el conjunto de preguntas que van siendo respondidas en el curso de esta obra, dividida en tres partes -dejando de lado el aspecto puramente fisiológico de la alimentación, pero subrayando las funciones psicológicas, culturales y sociales que desarrolla el hombre en su conducta alimentaria-, atendiendo respectivamente a las *facultades*, las *artes* y las *costumbres* del hombre como ser trófico. A cada uno de estos tres aspectos se le dedica una parte correspondiente.

I. Sobre las *facultades* observa el autor que, por ejemplo, el deseo de comer, el olor de un asado, la emoción jovial de compartir con los seres queridos provocan la salivación o la secreción del páncreas; un estado depresivo o de ansiedad produce trastornos alimentarios más o menos graves. Ante estos hechos, estudia las facultades humanas referentes al alimento (el *impulso*, las *sensaciones*, los *sentimientos*) y la *patología* que puede perturbar la relación del hombre con la comida.

El impulso alimentario es concebido dentro de la dinámica general de la conservación individual, estudiando su estructura y su finalidad. Un aspecto importante de esta inves-

tigación es la distinción que establece entre «hambre» y «apetito».

A propósito de la percepción del alimento, estudia la excitación y los umbrales del sentido del gusto y del olfato, fijándose en su articulación interna y en los principios gustativos que tamizan la percepción. Como ejemplo, aduce y explica la cata de vinos.

El estudio del sentimiento alimentario, diversificado en el placer de comer y en el displacer, se ve enriquecido con las leyes funcionales que rigen el acto de comer desde el punto de vista afectivo, haciendo hincapié en la implicación que tienen los sentimientos en los temples básicos.

El autor considera obligado hacer referencia a la patología de la conducta alimentaria. Estudia en primer lugar, el aspecto psicosomático (especialmente la obesidad y la anorexia nerviosa) y a continuación el aspecto moral (incluyendo un análisis psicológico de la gula).

II. Como efecto derivado de la acomodación de los primitivos homínidos a su circunstancia ecológica, recibe evolutivamente la corporalidad humana una modelación propia, estudiada por el autor en primer lugar bajo el epígrafe de los *factores tróficos de la antropogénesis*. Pero el hombre mismo come desde el principio alimentos elaborados. El acto de comer implica una invención, el ingenio de mantenerse en la existencia.

En disputa con un libro del biólogo F. Cerdón, el autor no acepta que la «cocina hizo al hombre» en el aspecto de su *hominización*; pero admite que la «cocina hace al hombre» en el aspecto de su *humanización*. Es lo que posibilitan las distintas «técnicas» alimentarias y culinarias. Por eso estudia el autor las técnicas

de conseguir alimentos; las de multiplicarlos y distribuirlos a grandes capas de población (con expresas referencias al neomalthusianismo); las de prepararlos y sazónarlos.

Entre todos los vivientes, sólo el hombre, al intentar alimentarse y nutrirse, produce una cocina gastronómica. De ahí que el autor esté en parte de acuerdo con Lévi-Strauss cuando éste destaca la cadena de *mediaciones* que supone cada modo de cocina. Mas, a pesar de todo, el autor exige matizar la teoría de Lévi-Strauss. La cocina —afirma el autor— es siempre una *mediación*, un proceso cultural. En la cocina no hay naturaleza «pura» o inmediata, sino naturaleza manipulada, mediada.

Si el hombre come porque es un animal, incluso comiendo se distingue de los demás animales: es un *ser gastrónomo* por excelencia. Pues bien, el hombre se comporta como animal gastrónomo precisamente por tener inteligencia, «fantasía creadora». Por eso es el hombre no sólo gourmand, sino también gastrónomo y gastrósofo. Tras estudiar los criterios gastronómicos (sensorial, científico y cultural), el autor revisa el valor etnológico y gastronómico de la cocina popular, así como las antinomias gastronómicas entre cocina popular, alta cocina y cocina burguesa.

Un interesante epígrafe sobre estética de la delgadez cierra esta segunda parte.

III. En la tercera parte, indica el autor que el alimento tiene para el hombre no sólo una significación biológica, sino también cultural: se come lo que se acostumbra a comer dentro de un círculo social. De ahí el aspecto cultural del alimento y sus dimensiones significativas, aun

cuando se presente bajo la forma del «canibalismo».

El conjunto vivo de las normas que rigen una cultura son las costumbres.

En nuestra sociedad, las formas de sentarse a la mesa para comer o la secuencia de platos que se sirven están reguladas por normas que, aunque en tiempos pasados fueran explícitas y conscientes, ahora se viven la mayoría de las veces inconscientemente. Y el que se sale de estas normas puede ser víctima de una proscripción social. Un hecho físico revestido de significaciones espirituales dice el autor que tiene «valor simbólico». El autor llega, con Trèmolieres, a definir el *alimento* menos como un producto nutritivo que como un producto simbólico (por las costumbres y hábitos que su valoración encierra).

Atendiendo a este último aspecto, se explican los cuatro capítulos que, referidos al modo de aceptar y consumir alimentos, cierran el libro: su índole *cultural*, según los aspectos *religiosos*, *ideológicos* y *comunitarios*.

Los usos alimentarios de un pueblo se deben, pues, tanto al ambiente actual del grupo como a su historia pasada: cuando el hombre puede elegir, escoge lo que sus antepasados comieron antes que él. Realizamos el aporte de nutrientes a nuestro organismo sólo a través del «valor simbólico» con que se nos manifiestan. Tomado como una totalidad, el alimento se refiere a la totalidad del hombre como ser orgánico y espiritual a la vez.

Por eso, quien desee cambiar la costumbre alimenticia de un pueblo debe entender antes el significado global, el simbolismo, de ese hábito particular. Incluso un emigrante renuncia a su lengua y a su modo de

vestir antes que a sus costumbres alimenticias autóctonas.

El alimento viene a ser entonces un *símbolo*. Y lo que en cierto ámbito, por unos motivos religiosos, resulta repugnante o abominable (como el cerdo), en otros sitios puede resultar suculento y básico, aunque por distintos motivos también religiosos. El estudio del enfoque religioso de los alimentos constituye una síntesis excelente del tema.

Efectos parecidos a los de algunas religiones suscita la presión ejercida por las ideologías alimentarias, como las vegetarianas o las futuristas.

En fin, las costumbres acuñan no sólo las preferencias culinarias sino también los modos de comportarse en la mesa. El estudio de los usos de mesa (desde el manejo del tenedor hasta la distancia de los comensales) constituye una aportación de filosofía social que el autor ha realizado inspirándose en trabajos de Simmel y Elias.

Una esmerada y amplia *bibliografía* pone un cuidado colofón a la obra.

Idoya Zorroza

EHRHARDT, Walter E.: *Schelling Leonbergensis und Maximilian II von Bayern. Lehrstunde der Philosophie*, «Schellingiana», Band 2, Frommann-Holzboog, Stuttgart-Bad Cannstatt, 1989, 136 págs.

A la edad de 18 años el entonces príncipe Maximiliano estudiaba en Göttingen y su padre Luis I le recomendó que asistiera a las "magníficas lecciones de Schelling". Corría el año 1829. Y fué nada menos que K. Chr. F. Krause, a la sazón profesor en Göttingen, quien se encargaría de dilucidarle (1830) algunos puntos de